

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความตระหนักของผู้ปกครองนักเรียนเกี่ยวกับสารเป็นพิษจากสัณผสมอาหาร สารกันบูด ยามาแมลง บอแรกซ์ และฟอร์มาลินในอาหาร และศึกษาเงื่อนไขที่เอื้อให้เกิดความตระหนัก การวิจัยครั้งนี้ใช้กลุ่มตัวอย่างคือผู้ปกครองของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 และปีที่ 6 ที่กำลังศึกษาอยู่ในโรงเรียนสังกัดเทศบาลนครเชียงใหม่ ปีการศึกษา 2542 โดยสุ่มตัวอย่างอย่างง่าย ได้ตัวอย่างจำนวน 263 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามลักษณะส่วนบุคคล แบบสอบถามการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหาร แบบวัดความตระหนัก โดยวัดผ่านความรู้สึกรู้สึกคิด การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปโดยใช้สถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

สรุปผลการวิจัย

1. ความตระหนักเกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหาร กลุ่มตัวอย่างโดยเฉลี่ยมีความตระหนักมาก
2. เงื่อนไขที่เอื้อต่อการเกิดความตระหนัก ในด้านความรู้เกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหาร กลุ่มตัวอย่างมีความรู้มาก ในด้านการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหาร กลุ่มตัวอย่างมีการรับรู้ในระดับปานกลาง และในด้านลักษณะส่วนบุคคล กลุ่มตัวอย่างผู้ปกครองส่วนใหญ่เป็นหญิง และเป็นแม่ของนักเรียน มีอายุระหว่าง 35-44 ปี มีวุฒิการศึกษาสูงสุดระดับประถมศึกษา มีสมาชิกในครอบครัว 4-6 คน มีอาชีพค้าขายมากที่สุด มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 3,000-4,000 บาทมากที่สุด มีรายจ่ายค่าอาหารเฉลี่ยต่อเดือน 3,001 บาทขึ้นไป มากที่สุด

อภิปรายผล

ผู้ปกครองนักเรียนโดยเฉลี่ยมีความตระหนักเกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหาร 63.18 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 8.05 อยู่ในระดับตระหนักมาก ร้อยละ 70.7 เป็นการวัดความตระหนักวัดผ่านความรู้สึกลึกซึ้ง คิด ข้อคำถามที่เป็นเชิงบวก ส่วนใหญ่ตอบเห็นด้วย ส่วนข้อคำถามที่เป็นเชิงลบ ส่วนใหญ่ตอบไม่เห็นด้วย

ผู้ปกครองนักเรียนโดยเฉลี่ยมีความรู้เกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหาร 18.85 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 3.5 อยู่ในระดับความรู้มาก ร้อยละ 70.3 ข้อคำถามที่เป็นเชิงบวกส่วนใหญ่ตอบว่าถูก ส่วนข้อคำถามที่เป็นเชิงลบส่วนใหญ่ตอบว่าผิด กลุ่มตัวอย่างมีความรู้โดยเฉลี่ยในแต่ละด้าน ดังนี้ ความรู้เกี่ยวกับสีผสมอาหาร 6 ข้อ ค่าเฉลี่ย 4.74 ความรู้เกี่ยวกับสารกันบูด 7 ข้อ ค่าเฉลี่ย 5.05 ความรู้เกี่ยวกับยาฆ่าแมลง 4 ข้อ ค่าเฉลี่ย 3.08 ความรู้เกี่ยวกับบอแรกซ์ 5 ข้อ ค่าเฉลี่ย 2.70 และความรู้เกี่ยวกับฟอร์มาลิน 6 ข้อ ค่าเฉลี่ย 3.28 รวมค่าเฉลี่ยความรู้เท่ากับ 18.85 สอดคล้องกับ รัฐ จำปาทอง (2528, หน้า 57) ได้ศึกษาเรื่องความรู้ ทักษะและการปฏิบัติเมื่อบริโภคผัก ศึกษานิคมแม่บ้านในเขตกรุงเทพมหานคร มีความรู้เรื่องวัตถุมีพิษฆ่าแมลงในผัก มีความสัมพันธ์กับทัศนคติต่อการบริโภคอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ 0.01

ผู้ปกครองนักเรียนส่วนใหญ่มีการรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหารครั้งนี้ มีความสนใจข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหารอยู่ในระดับสนใจมาก ร้อยละ 59.3 มีการพูดคุยหรือสนทนาเกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหารอยู่ในระดับน้อยพอสมควร ร้อยละ 35.4 การรับรู้ข้อมูลข่าวสารมีส่วนสร้างความรู้ และก่อให้เกิดความตระหนัก วิลาสินี พิศิษฐกุล ได้กล่าวว่า เมื่อใดก็ตามที่สาธารณชนเกิดความกลัวในเรื่องของความเสี่ยงในเหตุการณ์ใดเหตุการณ์หนึ่งนั้น ย่อมหมายความว่า พวกเขาไม่ได้รับข้อมูลที่เพียงพอ ดังนั้นการเพิ่มข้อมูลที่ถูกต้องจากผู้เชี่ยวชาญ ซึ่งจริงจังและการเพิ่มคุณภาพของการสื่อสารเข้าไปย่อมทำให้สาธารณชนมีความรู้ที่กระชับชัดเจน และมีความตระหนักในเหตุการณ์นั้น ๆ มากขึ้น ทราบว่าครอบครัวมีโอกาสได้รับสารเป็นพิษในอาหารอยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 35.4 และได้รับทราบข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหารจากแหล่งโทรทัศน์มากที่สุด ร้อยละ 75.3 รองมาคือ หนังสือพิมพ์ และวิทยุ สอดคล้องกับ จำเรียง กุระสุวรรณ (2529, หน้า 302-303) กล่าวว่า การสื่อสารเป็นกระบวนการหนึ่งที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ได้แก่ สื่อวิทยุ โทรทัศน์ และสื่อสิ่งพิมพ์ เช่น หนังสือพิมพ์ สมพร ศิริรัตน์ตระกูล (2527, หน้า 137-143) กล่าวว่าผู้ที่ได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่มีสาร

ปรุงแต่งเป็นประจำจากสื่อโทรทัศน์ วิทยุ และจากวารสารหรือนิตยสาร มีพฤติกรรมการบริโภค ถูกต้องเหมาะสมมากกว่าผู้ที่ไม่เคยได้รับหรือนาน ๆ ครั้ง โดยที่ผู้บริโภคทราบข่าวการคุ้มครอง ผู้บริโภคจากหนังสือพิมพ์ โทรทัศน์ และวิทยุ ร้อยละ 39.26 38.25 และ 43.33 ตามลำดับ สำนักงาน คณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค และสำนักงานสถิติแห่งชาติ (2525) ได้ทำการสำรวจและมีการ สำรวจว่าประชาชนมีความต้องการให้คุ้มครองในเรื่องการควบคุมสารพิษที่ตกค้างในอาหาร สีสัน อาหารและการผลิตอาหาร

ลักษณะส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่าง ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 68.0 เพศชาย 32.0 มีอายุระหว่าง 35-44 ปี ร้อยละ 53.6 อายุต่ำกว่าและสูงกว่า ร้อยละ 46.4 มีระดับการศึกษาสูงสุด ประถมศึกษา ร้อยละ 52.9 การศึกษาระดับอื่น ร้อยละ 47.1 มีอาชีพค้าขาย ร้อยละ 38.4 รองมาเป็น อาชีพรับจ้างทั่วไป ร้อยละ 27.8 และอาชีพแม่บ้านร้อยละ 11.4 รายได้รวมเฉลี่ยของครอบครัวต่อ เดือน 3,000-6,000 บาท ร้อยละ 44.1 และต่ำกว่า 3,000 บาท ร้อยละ 31.9 รายจ่ายเฉพาะค่าอาหาร รวมเฉลี่ยต่อเดือน 3,001 บาทขึ้นไป ร้อยละ 35.4 รายจ่าย 1,001-2,000 บาท และ 2,001-3,000 บาท ร้อยละ 25.1 และ 21.7 ตามลำดับ จำนวนสมาชิกในครอบครัวส่วนใหญ่มี 4 คน ร้อยละ 39.5 3 คน ร้อยละ 18.3 ความสัมพันธ์ของผู้ปกครองกับนักเรียนส่วนใหญ่เป็นแม่ ร้อยละ 53.2 เป็นพ่อ ร้อยละ 30.4 การจัดการดูแลเรื่องอาหารส่วนใหญ่ดูแลเป็นประจำร้อยละ 69.6 สอดคล้องกับการศึกษาของ จิราพร จักรไพวงศ์ (2529, หน้า 153) เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อความตระหนักเกี่ยวกับปัญหาในการ บริโภคอาหารที่มีวัตถุเจือปน และเครื่องปรุงรสของแม่บ้านในเขตกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่าง เป็นเพศหญิง อายุ 39 ปี และต่ำกว่า การศึกษาระดับประถม จำนวนสมาชิกในครอบครัว 6 คน และ ต่ำกว่า อาชีพส่วนใหญ่ค้าขาย และจากการศึกษาของ วิมล สุเสวี (2537, บทคัดย่อ) ผู้ปกครองเด็ก โดยเฉพาะบิดามารดามีบทบาทต่อพฤติกรรมการกินอาหารของเด็ก จากการเลือกอาหารตามโฆษณา ทางโทรทัศน์ พบว่า ร้อยละ 86.28 มีการให้คำแนะนำเป็นบางครั้ง ร้อยละ 7.84 แนะนำเป็นประจำ จากการวิจัยครั้งนี้ กลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นผู้ปกครองนักเรียน ให้ความสำคัญต่อการบริโภคอาหารของ นักเรียนและบุคคลในครอบครัว ผู้ปกครองส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีความสัมพันธ์กับนักเรียนเป็น แม่ และเป็นผู้จัดการดูแลเรื่องอาหารการกินเป็นประจำ ผู้ปกครองส่วนใหญ่มีอายุ 35-44 ปี จึงเป็น บุคคลที่อยู่ในวัยทำงานที่มีความรับผิดชอบครอบครัวได้ดี มีอาชีพค้าขาย รับจ้างทั่วไป และเป็น แม่บ้าน มีผลต่อรายได้และรายจ่ายค่าอาหารของครอบครัว การรับรู้ข้อมูลข่าวสาร ผู้ปกครองมีความ สนใจต่อข่าวสารเกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหารมาก เมื่อมีความสนใจก็ค้นคว้าข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ

โดยเฉพาะโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ และวิทยุ เมื่อมีการรับรู้ข้อมูลมากขึ้น ทำให้เกิดการพูดคุย ผู้ปกครองจึงมีความรู้มากขึ้น ความรู้ที่เกิดจากการเรียนรู้นี้มีผลทำให้เกิดความตระหนักมากขึ้นด้วย กลุ่มตัวอย่างมีความรู้เกี่ยวกับสัณฐานอาหาร สารกันบูด และยาฆ่าแมลงได้ดีกว่าความรู้เกี่ยวกับ บอแรกซ์และฟอร์มาลิน ส่วนความตระหนัก กลุ่มตัวอย่างมีความตระหนักเกี่ยวกับอันตรายจาก สารเป็นพิษในอาหาร มีค่าเฉลี่ยมากกว่าค่าเฉลี่ยรวมในแต่ละข้อ

นั่นคือเงื่อนไขที่เอื้อต่อการเกิดความตระหนักในด้านการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร ความรู้เกี่ยวกับ สารเป็นพิษในอาหารและลักษณะส่วนบุคคล มีส่วนเกี่ยวข้องต่อการเกิดความตระหนักต่อสารเป็น พิษในอาหารของผู้ปกครองนักเรียนโรงเรียนในสังกัดเทศบาลนครเชียงใหม่

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการป้องกันอันตรายจากสารเจือปนและสารปนเปื้อนในอาหาร

สารเจือปนในอาหารจากสัณฐานอาหาร และสารกันบูด ถึงแม้จะมีประโยชน์ในการช่วยให้ ผลิตภัณฑ์อาหารดูสด น่ารับประทาน และช่วยยืดอายุการเก็บแล้ว แต่การใช้สัณฐานอาหารและสาร กันบูดที่ไม่ถูกวิธีในการใส่ในอาหารของผู้ผลิตก็ทำให้เกิดโทษได้เช่นกัน ส่วนสารปนเปื้อนจาก ยาฆ่าแมลง เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคมากหากได้รับสะสมเป็นเวลานาน แม้ว่ายาฆ่าแมลงจะมี ประโยชน์ในการกำจัดศัตรูพืชก็ตาม หากตกค้างในผักและผลไม้ทำให้เกิดโทษต่อร่างกายของคน และสัตว์ สารปนเปื้อนจากบอแรกซ์ และฟอร์มาลิน อันเกิดจากการใส่ในผลิตภัณฑ์อาหารของผู้ผลิต ด้วยความงกใจ หรือความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ก็นำอันตรายมาสู่ผู้บริโภค ดังนั้นจึงควรป้องกันอันตราย จากสารเจือปนและสารปนเปื้อนในอาหารดังนี้

1. ผู้บริโภค

ผู้บริโภคควรมีความรู้เกี่ยวกับสารเจือปนและสารปนเปื้อนในอาหารบ้างพอสมควร เพื่อเวลาเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสามารถดูจากฉลากอาหาร หรือสังเกตจากผลิตภัณฑ์อาหาร หากมี สิ่งผิดปกติและคาดว่ามีการปนเปื้อนในอาหารก็สมควรหลีกเลี่ยงการบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ นอกจากนี้ควรสอนและปลูกฝังลูกหลานในเรื่องการเลือกอาหารที่บริโภค เพื่อความปลอดภัยของ ตนเองและครอบครัว และเป็นการไม่สนับสนุนผู้ผลิตที่กระทำผิดอีกด้วย

2. ผู้ผลิต

ผู้ผลิตควรศึกษาถึงประโยชน์ โทษ และคุณสมบัติของสารเจือปนและสารปนเปื้อนในอาหารแต่ละชนิดที่จะต้องใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของตนอย่างละเอียด รวมทั้งข้อกำหนดและการปฏิบัติในการใช้สารเหล่านั้นอย่างเคร่งครัด ไม่ควรหลอกลวงผู้บริโภคเพื่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ได้จำนวนมาก ๆ และผลกำไรมาก ด้วยการใส่สารเจือปนและสารปนเปื้อนที่ไม่เหมาะสมในด้านคุณสมบัติ ปริมาณ และการห้ามใช้ และปฏิบัติตามที่กระทรวงสาธารณสุขได้ประกาศไว้ ทั้งนี้เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

3. ผู้จำหน่าย

ผู้จำหน่ายสารเจือปนและสารปนเปื้อน ควรจำหน่ายสารเจือปนอาหารที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน และมีข้อกำหนดเป็นไปตามกฎกระทรวงสาธารณสุขกำหนดเท่านั้น พร้อมทั้งแนะนำวิธีการใช้ที่ถูกต้องแก่ผู้ผลิตอาหาร ส่วนสารปนเปื้อนในอาหาร ผู้จำหน่ายไม่ควรแนะนำสารห้ามใช้ในอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งผิดกฎหมาย และเกิดโทษต่อผู้บริโภคอีกด้วย จึงควรจำหน่ายสารเจือปนและสารปนเปื้อนด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้นำไปใช้อย่างผิดวิธีและผิดวัตถุประสงค์ ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร หรือเรียกว่าพ่อค้า แม่ค้า เป็นคนกลางที่นำผลิตภัณฑ์อาหารจากผู้ผลิตจำหน่ายสู่ผู้บริโภค มีส่วนช่วยคัดกรองผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ ไม่ควรรับซื้อผลิตภัณฑ์อาหารที่ด้อยคุณภาพราคาถูก เพื่อเห็นแก่ผลกำไร ผู้จำหน่ายจึงควรศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับสารเจือปนและสารปนเปื้อนที่ตนเองจำหน่าย เพื่อความเข้าใจและเกิดความปลอดภัยแก่ตนเองและผู้บริโภคด้วย

4. องค์กรของรัฐ

องค์กรของรัฐมีหน้าที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร โดยการออกกฎหมายหรือมาตรฐาน หรือข้อกำหนดต่าง ๆ ที่ใช้ในอาหาร รวมทั้งมีบทลงโทษผู้ฝ่าฝืน ขณะเดียวกันก็มีการเผยแพร่ อบรมให้ความรู้และคำแนะนำแก่ผู้ใช้ให้ได้รับทราบอย่างถูกต้องวิธี

5. องค์กรอื่น ๆ

องค์กรอื่น ๆ ก็สามารถมีส่วนร่วมช่วยกันจัดสัมมนา อบรมให้ความรู้หรือจัดทำเอกสารเผยแพร่แก่บุคลากรของตนเอง หรือแก่ประชาชนทั่วไป เพื่อช่วยรณรงค์ให้บุคคลเกิดความตระหนักถึงอันตรายอันเกิดจากสารเป็นพิษจากสารเจือปนและสารปนเปื้อนในอาหารให้มากขึ้น

ข้อเสนอแนะในการวิจัย

1. ควรมีการศึกษาความตระหนักเกี่ยวกับสารเป็นพิษในอาหารในกลุ่มตัวอย่างอื่น ๆ เช่น ผู้ประกอบการ (ผู้ผลิต) หรือผู้บริโภคในกลุ่มนักเรียน นักศึกษา
2. ควรมีการศึกษาเพิ่มเติมในด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีสารเป็นพิษเจือปนอยู่
3. ควรทำการศึกษาปัจจัยอื่น ๆ ที่อาจมีผลต่อความตระหนัก เช่น ความเชื่อ การปลูกฝัง และสิ่งแวดล้อมจากบุคคลหรือสังคม เป็นต้น
4. นำผลการศึกษารั้ครั้งนี้เป็นแนวทางในการวิจัยในเชิงคุณภาพและขยายวงกว้างต่อไป